



AMBASSADOR GRILL

1987 habe ich meine Bundeswehrzeit bei der Marinewaffenschule in Eckernförde beendet und direkt danach als Topfspüler im Hotel Ambassador in St. Peter-Bad > Im Bad 26, gearbeitet. Ziel war es, im richtigen Augenblick am richtigen Ort zu sein, damit ich unmittelbar dabei bin wenn in der Küche wieder Personal gebraucht wird. Denn mein Anliegen war es, dort eine Koch-Ausbildung zu absolvieren.

Von 1988 bis 1990 habe ich dann tatsächlich im Ambassador eine Umschulung vom Fleischer zum Koch machen können. In dieser Zeit war dies die Speisekarte die dort im Lokal geführt wurde...

Best Western
AMBASSADOR
International
Im Bad 26 · 2252 St. Peter-Ording

KALTE VORSPEISEN

Terrine von Krabbe und Aal Sauce Verte, Toast und Butter	DM 9,50
Tönninger Krabbencocktail mit Spargel und Champignons, nappiert mit einer Cocktailsauce Toast und Butter	DM 17,00
Matjescocktail „Mahrosenliebe“ mit einer zarten Whiskysahne, Schwarzbrot und Butter	DM 10,50
Schwarzmeerose von hausgebeiztem Lachs Crème Fraîche, Toast und Butter	DM 18,50
Frisches Rauchhuhn mit Senf-Hong-Dip, Stangenweißbrot und Butter	DM 13,50

HERZHAFT KLEINIGKEITEN

Wachtelbrüschchen auf Armagnacschäum, tourniertes Gemüse	DM 15,50
Schlemmerstift mit Schinkenjulienne und Rahmchampignons mit Käse überbacken	DM 14,00
Tönninger Krabbenbrot mit einem Spiegelei	DM 18,00
Holsteiner Katenschinken mit Melonenschiffchen, Schwarzbrot und Butter	DM 15,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Mark oder Ei	DM 7,00
Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Melonenperlen	DM 8,50
Klare Champignonessenz mit Wachtelei	DM 7,50
Eiderstedter Krabbensuppe mit Cognac und Sahnehäubchen	DM 8,50

FISCH

Große Nordseescholle „Eider Art“ mit Krabben und Speckstreifen, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	DM 22,00
Rotbarschfilet in der Eihülle gebacken, Nußbutter, Kräuterkartoffeln, Kopf- und Gurkensalat	DM 23,00
Hummerkrabben in Zwiebeln, Knoblauch Oliven und Gemüsejulienne sautiert, Tomatenreis, Baguette	DM 33,00
Norweger Lachs im Kohlmantel auf einer Nolly-Prat-Sauce, Pelikartoffeln mit Krabben und Sauerrahm gefüllt, Kopf- und Tomatensalat	DM 32,00
Steinbuttfilet vom Grill mit frischen Gemüsen, Krebsbutter, Reistimbäl	DM 32,00
Nordseezunge „Müllerin Art“ Schwenkkartoffeln und gemischter Salat	DM 39,00

KINDERTELLER

Grüne Nudeln mit Tomatensauce, gemischter Salat	DM 9,00
St. Peter-Burger mit Pommes und buntem Salat	DM 10,50
Schnitzel „Störtebeker“ mit Buttererbsen und Karotten, Schwenkkartoffeln	DM 11,50

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Filetspitzen „Stroganoff“ mit Gurken und Champignons in einer pikanten Sauerrahm- sauce, Patna-Reis und gemischter Salat	DM 28,00
Medallions von Eiderstedter Lammern auf Kräuterjus, Flageolettes und Bratkartoffeln	DM 28,00
Barbarie Entenbrust mit gepfeffertem Orangenfilet, Broccoli und Mandelbutter, Dauphinkartoffeln	DM 35,00
Ochsenbrust „Flämisch“ an Meerrettichrahm, frisches Gemüse und Bouillinkartoffeln	DM 27,00
„Deichgrafenpfanne“ drei verschiedene Filets in Butter gebraten und auf Speckröstkartoffeln angerichtet, mit Champignons, Stockschwämmchen, Erbsen und gebackener Petersilie garniert	DM 29,00

VOM GRILL

Schweinerückengsteak	DM 24,00
Rumpsteak	DM 28,00
Kalbsrückensteak	DM 31,00
Filetsteak	DM 34,00

Alle Gerichte vom Grill werden mit
Pommes à la Gratin Dauphinoise und
buntem Ambassador-Salat serviert.

FÜR ZWEI PERSONEN

Lammcaré „Provençale“ am Tisch franchiert,
Grilltomate, Kräuterbutter, Grüne Bohnen
und Gratinkartoffeln pro Person DM 36,00

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise,
erlesene Gemüse und
überbackene Kartoffeln pro Person DM 38,00

KÄSE

Gebackener Camembert Preiselbeeren, Toast und Butter	DM 9,00
Französisches Käsebrat Landbrot und Butter	DM 13,00

DESSERTS

Frisches Rode Grützt mit Rahm oder Vanilleeis	DM 6,50
Mousse au Chocolat	DM 10,00
Orangensorbet mit Campari	DM 9,00
Spanisches Vanilleparfait an einer Curaçosaucen und Kiwi	DM 11,00



— AMBASSADOR — GRILL

KALTE VORSPEISEN

*Terrine von Krabbe und Aal
Sauce Verte, Toast und Butter* DM 9,50

*Tönninger Krabbencocktail mit Spargel und
Champignons, nappiert mit einer Cocktailsauce
Toast und Butter* DM 17,00

*Matjescocktail „Matrosenliebe“
mit einer zarten Whiskysahne,
Schwarzbrot und Butter* DM 10,50

*Schwarzmeerrose von hausgebeiztem Lachs
Creme Fraiche, Toast und Butter* DM 18,50

*Friesisches Rauchhuhn
mit Senf-Honig-Dip,
Stangenweißbrot und Butter* DM 13,50

HERZHAFTE KLEINIGKEITEN

*Wachtelbrüstchen auf Armagnacschaum,
tourniertes Gemüse* DM 15,50

*Schlemmerrösti
mit Schinkenjulienne und Rahmchampignons
mit Käse überbacken* DM 14,00

*Tönninger Krabbenbrot
mit einem Spiegelei* DM 18,00

*Holsteiner Katenschinken
mit Melonenschiffchen,
Schwarzbrot und Butter* DM 15,50

SUPPEN

<i>Rinderkraftbrühe mit Mark oder Ei</i>	DM 7,00
<i>Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Melonenperlen</i>	DM 8,50
<i>Klare Champignonessenz mit Wachtelei</i>	DM 7,50
<i>Eiderstedter Krabbensuppe mit Cognac und Sahnehäubchen</i>	DM 8,50

FISCH

<i>Große Nordseescholle „Eider Art“ mit Krabben und Speckstreifen, Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	DM 22,00
<i>Rotbarschfilet in der Eihülle gebacken, Nußbutter, Kräuterkartoffeln, Kopf- und Gurkensalat</i>	DM 23,00
<i>Hummerkrabben in Zwiebeln, Knoblauch Oliven und Gemüsejulienne sautiert, Tomatenreis, Baguette</i>	DM 33,00
<i>Norweger Lachs im Kohlmantel auf einer Noilly-Prat-Sauce, Pellkartoffeln mit Krabben und Sauerrahm gefüllt, Kopf- und Tomatensalat</i>	DM 32,00
<i>Steinbuttfilet vom Grill mit frischen Gemüsen, Krebsbutter, Reistimbal</i>	DM 32,00
<i>Nordseezunge „Müllerin Art“ Schwenkkartoffeln und gemischter Salat</i>	DM 39,00

KINDERTELLER

Grüne Nudeln mit Tomatensauce,
gemischter Salat

DM 9,00

St. Peter-Burger
mit Pommes und buntem Salat

DM 10,50

Schnitzel „Störtebeker“
mit Buttererbsen und Karotten,
Schwenkkartoffeln

DM 11,50

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Filetspitzen „Stroganoff“ mit Gurken und
Champignons in einer pikanten Sauerrahm-
sauce, Patna-Reis und gemischter Salat

DM 28,00

Medaillons von Eiderstedter Lämmern
auf Kräuterjus, Flageolettes und
Bratkartoffeln

DM 28,00

Barberie Entenbrust mit gepfeffertem
Orangenfilet, Broccoli und Mandelbutter,
Dauphinkartoffeln

DM 35,00

Ochsenbrust „Flämisches“
an Meerrettichrahm, frisches Gemüse
und Bouillonkartoffeln

DM 27,00

„Deichgrafenpfanne“
drei verschiedene Filets in Butter gebraten
und auf Speckröstkartoffeln angerichtet,
mit Champignons, Stockschwämmchen,
Erbsen und gebackener Petersilie garniert

DM 29,00

VOM GRILL

Schweinerückensteak	DM 24,00
Rumpsteak	DM 28,00
Kalbsrückensteak	DM 31,00
Filetsteak	DM 34,00

Alle Gerichte vom Grill werden mit
Pommes à la Gratin Dauphinoise und
buntem Ambassador-Salat serviert.

FÜR ZWEI PERSONEN

Lammcarré „Provençale“ am Tisch tranchiert,
Grilltomate, Kräuterbutter, Grüne Bohnen
und Gratinkartoffeln pro Person DM 36,00

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise,
erlesene Gemüse und
überbackene Kartoffeln pro Person DM 38,00

KÄSE

Gebackener Camembert
Preiselbeeren, Toast und Butter DM 9,00

Französisches Käsebrett
Landbrot und Butter DM 13,00

DESSERTS

Friesische Rode Grüt
mit Rahm oder Vanilleeis DM 6,50

Mousse au Chocolat DM 10,00

Orangensorbet mit Campari DM 9,00

Spanisches Vanilleparfait
an einer Curaçaosauce und Kiwi DM 11,00

Best Western
★ ★ ★ ★
AMBASSADOR
International

Im Bad 26 · 2252 St. Peter-Ording